ورایتی های عمده زردآلو:

از ورایتی های عمده زردآلو که در افغانستان پرورش داده می شود می توان به ورایتی های امیری، قیسی، شکرپاره سفید، چرخی سفید، فراهی، تمکات، ساقی، رنگه ای، پینکوت، امبرکات، پیرنقشی، گولدن ریچ، قندک، بید مشک و نورآقایی اشاره نمود. ورایتی های زودرس محلی زردآلو شامل فراهی و پیرنقشی می باشد. ورایتی های زودرس وارداتی زردآلو شامل کلکسیون ملی از قبیل Apache, Castalebrite, Tomcot, Ambercot, Aurora میباشد که دارای میوه کلان، ذایقه مورد قبول در مارکیت های داخلی و دارای قابلیت انتقال می باشند. می بایست ورایتی هایی وارد نمود که به مناطق که دارای اقلیم نسبتآ گرم دارند مناسب باشد و بتواند حاصل قابل ملاحظه ای را در ساحات شرقی ولایت لغمان افغانستان تولید کند .

ورایتی هایی که برای خشک کردن و تهیه کشته زردآلو مناسب است:

ورایتی های امیری، ساقی، چرخی سفید، شکرپاره، نورآقایی، فراهی، کورپه و ترکی برای خشک کردن زردآلو مناسب می باشد. انیستیتوت تحقیقات زراعتی افغانستان جهت بهبود کیفیت کشته زردآلو تجربه مشترک خشک کردن زردآلو توسط سلفر را با همکاری موسسه ملی انکشاف باغداری افغانستان در مرکز تحقیقاتی بادام باغ اجرا نمود. در این تجربه از ورایتی های چرخی سفید، فراهی، نور آقایی، کورپه و ترکی مربوط به باغ کلکسیون ملی زردالو تحت تجربه قرار گرفت که قبل از تولید کشته بعضی از صفات کمی و کیفی این ورایتی ها توسط متخصصین اندازه گیری گردید.

ورایتی چرخی سفید　　ورایتی فراهی

ورایتی ترکی یک　　ورایتی ملاتیا

مراحل خشک کردن و تهیه کشته زردآلو:

- در این روش زردآلو ها بر روی قالب های پاک چوبی که دارای مساحت 60x80 سانتیمتر می باشد چیده می شود.

این قالب ها چوبی گنجایش مقدار 10 کیلوگرام زردآلو را دارد.

- قالب های چوبی حاوی زردآلو به اتاق سلفر خانه انتقال داده می شود. برای هر کیلو گرام زردآلو مقدار 4 گرام سلفر در نظر گرفته شده و سلفر متذکره در اتاق سلفر

خانه سوختانده می شود.

- قالب های چوبی حاوی زردآلو برای مدت 6 ساعت در اتاق سلفرخانه نگه داشته می شود.
- سپس صفحات چوبی زردآلو از اتاق سلفر خانه خارج و در فضای باز مقابل نور خورشید برای مدت 2-3 روز قرار داده می شود تا خشک گردد.
- بعد از این مراحل دوباره صفحات چوبی زردآلو به پروسس خانه برای جدا نمودن خسته زردآلو انتقال داده شده و در این زمان به زردآلو شکل مورد نظر را می دهند.

- بعد از جدا نمودن خسته، مجددا صفحات حاوی زردآلو را برای مدت 5 ساعت در مقابل نور خورشید قرار می دهند.

- بعد از سپری شدن این مراحل زردآلوها شسته می شود و برای آخرین بار به مدت 5-6 ساعت در مقابل نور خورشید قرار می گیرند.

نتیجه خشک کردن ورایتی های عمده زردآلو همراه سلفر

کلون	ورایتی	وزن مجموعی زردآلوی تازه به کیلو گرام	وزن مجموعی کشته زردآلو به کیلو گرام	وزن مجموعی خسته زردآلو به کیلوگرام
819	چرخی سفید	100	42	9
251	نورآقایی	100	41	9.3
6315	ترکی 1	100	33.5	7
463	ملاتیا	100	30	8
747	فراهی	100	29	12.9
243	کوریه	100	25.7	8.5

وزارت زراعت، آبیاری و مالداری
ریاست عمومی انستیتوت تحقیقات زراعتی
ریاست تحقیقات تطبیقی و توافقی
دیپارتمنت تحقیقات میوه جات

طرق خشک کردن و تهیه کشته زرد آلو

آدرس: ریاست عمومی انستیتوت تحقیقات زراعتی، بادام باغ، کابل

ویب سایت: www.aria.gov.af

ایمیل آدرس: aria@mail.gov.af

شماره تماس: 0093799101894

تهیه کننده: مراکز انکشاف باغداری

تصحیح کننده: کمیته نشرات آریا (قدرت الله صوفی زاده، فردوس برومند، محمد حنیف افضلی و سید طایف قاسمی)

Agriculture Research Institute of Afghanistan